



ライフシードラボ ハンバーガーで あなたもサイエンティスト

講師：福本理恵（東京大学先端科学技術研究センター）

3日間でハンバーガーを作り、そのプロセスに潜むおいしさのヒミツを探ります。

各回ごとの参加もできますが、全回通して参加することで、総合的にハンバーガーのおいしさのヒミツが学べます。

7月24日（金）

7月25日（土）

7月26日（日）

① 野菜のカタチとおいしさのヒミツ

野菜のカタチとおいしさは繋がっている？

- ・野菜の構造を考えよう。
- ・野菜の切り方と食感の関係。
- ・野菜の実がなるしくみって？

② 変化するお酢のフシギ

ピクルスとマヨネーズはどんな関係？

- ・ハンバーガーの隠し味を解明！
- ・お酢のパワー。
- ・ピクルスとマヨネーズをつくってみよう。

③ ウマい肉の秘訣

ジューシーな肉にする秘訣とは？

- ・ウマい肉の秘訣？「解凍」と「焼き加減」。
- ・肉を焼くのにベストな金属は？
- ・熱伝導率のしくみ。

◎ 時間 13:00～16:00 ◎ 参加費 3,500円(3回8,500円) おみやげ付き

◎ 対象 小学校3年～中学生 ◎ 定員 12名 ◎ 持ち物 エプロン、ハンドタオル、筆記用具

◎ ご予約 www.ferment.or.jp 又は 電話、メール、店頭にて

※ 単発参加も可能です。3日間を通してご参加いただくことで、ハンバーガーのおいしさのプロセスを総合的に学ぶことができます。

※ FERMENTのご利用が初めての方は入会登録料として別途1,500円頂戴いたします。

FERMENT
食とものづくりスタジオ

神奈川県藤沢市辻堂元町6丁目21番1
FujisawaSST SQUARE 1F ※湘南T-SITEの3号館です。
電話: 0466-34-8544 メール: info@ferment.or.jp